

IBM UNTUK USAHA KECIL PEMBUAT JAJAN BANTEN DI DESA DAWAN KELOD, KABUPATEN KLUNGKUNG

I Gusti Ary Suryawathy, I Ketut Setia Sapta, Luh Komang Merawati
Universitas Mahasaraswati Denpasar
ary.suryawathy@unmas.ac.id

Ringkasan Eksekutif

Jajan matahari merupakan produk pangan yang banyak digunakan sebagai bahan upakara (banten) masyarakat Hindu di Bali. Jajan banten ini banyak diproduksi oleh industri rumah tangga yang tersebar di semua kabupaten di Bali. Usaha kecil “Budiasa” dan “Putra Pratiwi” merupakan usaha pembuatan jajan banten matahari yang terletak di Desa Dawan Kelod, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung. Permintaan akan jajan matahari ini cukup tinggi yang terlihat dari rata-rata kapasitas produksi harian dari kedua mitra sebanyak 3.750 jajan.

Permasalahan utama yang dihadapi oleh kedua IRT ini adalah ketidakteraturan ruang produksi serta kurangnya perhatian pada unsur Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3) dan keamanan pangan serta kedua IRT belum paham akan manajemen usaha kecil dan belum melakukan pembukuan. Untuk mengatasi permasalahan ini, hal yang dilakukan yaitu (1) pada aspek produksi dilakukan perbaikan ruang produksi yang meliputi perbaikan lantai, pengerjaan dinding, pembuatan tungku beton, perbaikan instalasi listrik, perbaikan atap dan perbaikan jalan masuk menuju IRT. Sedangkan, untuk meningkatkan kapasitas produksi dibuatkan cetakan jajan isian tiga. Untuk penataan ruang produksi supaya lebih rapi, dibuatkan rak penyimpanan, meja produksi dan kursi berlapis spon serta pemberian *box container* dan baskom. (2) pada aspek manajemen dilakukan pelatihan dan pendampingan manajemen usaha kecil dan pembukuan yang meliputi proses penghitungan harga pokok produk, pembuatan rencana produksi, pencatatan pembelian bahan baku, pencatatan inventaris, pembuatan laporan laba rugi dan neraca.

Setelah dilakukannya perbaikan, ruang produksi kedua IRT menjadi lebih bersih dan tertata dengan rapi. Pembuatan tungku beton memberikan manfaat yang cukup besar dari segi keamanan kerja karena posisi wajan menjadi lebih stabil sehingga mengurangi resiko kecelakaan kerja. Dengan dibuatkan cetakan isian tiga, terjadi peningkatan kapasitas produksi yang cukup signifikan yaitu sebesar 70% hingga 100%. Proses pengemasan produk yang sebelumnya dilakukan di lantai tanah dengan beralaskan plastik / terpal sekarang sudah dilakukan di atas meja produksi dan setelah produk dikemas dimasukkan ke dalam *box container* dan ditempatkan di rak penyimpanan. Bahan baku dan peralatan produksi lainnya setelah digunakan juga diletakkan di rak penyimpanan dengan rapi. Dari aspek manajemen, telah dilakukan pelatihan dan pendampingan manajemen pengelolaan usaha kecil dan pembukuan sederhana. Kedua pemilik IRT akhirnya paham akan pentingnya cara menghitung harga pokok produk yang akan berimbas pada penetapan harga jual dan penentuan laba/keuntungan.

Kata kunci : Jajan Banten Matahari, Industri Rumah Tangga, Dawan Klungkung.

Executive Summary

Matahari is one of traditional Balinese snacks made for offerings. This snack usually produced by home industries, like “Budiasa” and “Putra Pratiwi” which is located in Dawan Kelod village, Klungkung Regency. In average, the demand of Matahari snacks in both home industries is 3,750 pieces a day.

The main problems faced by both home industries are cluttered production area and lack attention of working security and safety. In addition, both home industries have lack of knowledge on small business management and bookkeeping. To overcome these problems, the community service activities that have been carried out for both home industries are (1) renovated the production area which includes floor and wall works, made concrete furnaces, repaired electrical installations and roof and made concrete bridge. In addition, to increase production capacity, a more efficient mold is designed by combining three molds in one holder (three-in-one mold). Equipments also are given to both home industries, such as storage racks, production tables and chairs, box containers and basins. Meanwhile, from management aspect (2), things that have been done are trained and mentored both home industries on small business management and bookkeeping which include calculated product cost, made production plan, prepared profit and loss statement and balance sheet.

When the renovation is done, the production area at both home industries became cleaner and tidier. Their production capacity increases from 70 per cent to 100 percent; and both home industries' owners eventually understand the importance of calculating the product cost that will have direct impact on the determination of selling price and net profit at last.

Keywords: *Balinese matahari snacks, Home industries, Dawan Klungkung.*

A. PENDAHULUAN

Pulau Bali yang dikenal sebagai daerah tujuan pariwisata baik domestik maupun internasional tidak terlepas dari unsur budaya. Kekayaan budaya Bali wujud dalam berbagai bentuk karya seni seperti seni tari, seni pahat dan seni lukis. Selain itu, ketertarikan wisatawan juga dari budaya religi yang dianut umat Hindu. Budaya religi ini tidak terlepas dari unsur keindahan dan keunikan upakara (banten) yang dipersembahkan setiap kali upacara berlangsung. Unsur utama dalam setiap upakara adalah adanya sampyan (hiasan dari janur), buah dan jajan banten. Ada berbagai jenis jajan banten, seperti jajan matahari, satuh, kaliadrem, dan masih banyak lagi. Namun, yang wajib ada dalam setiap banten adalah jajan uli dan begina. Jajan banten banyak diproduksi oleh industri rumah tangga yang tersebar di semua kabupaten di Bali, termasuk Kabupaten Klungkung.

Industri rumah tangga di Kecamatan Dawan menempati posisi kedua dari tiga Kecamatan Dawan banyak

digerakkan oleh industri rumah tangga. Usaha kecil “Budiasa” dan “Putra Pratiwi” merupakan usaha pembuatan jajan banten matahari yang terletak di Desa Dawan Kelod, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung. Usaha kecil “Budiasa” didirikan oleh Ni Made Sulastri pada tahun 2009, sedangkan usaha kecil “Putra Pratiwi” didirikan oleh Ni Wayan Mertawati pada bulan Desember 2012. Kapasitas produksi rata-rata adalah 1,5 sak yang setara dengan 3.750 jajan. Jajan matahari merupakan salah satu jajan tradisional yang digunakan dalam upakara. Peningkatan permintaan akan jajan ini sangat terasa setiap kali menjelang hari raya tiba.

Kondisi eksisting serta seluruh persoalan yang dihadapi mitra adalah sebagai berikut:

1. Bahan baku pembuatan jajan matahari adalah tepung terigu, tepung hungkwe, gula, telur yang dibeli langsung ke supplier. Untuk 1 sak bahan baku yang setara

- dengan 25 kg bisa diolah menjadi 2.500 jajan.
2. Alat produksi yang digunakan adalah *mixer* kecil (pencampur adonan), baskom plastik, wajan berdiameter 40-48 cm, dan cetakan jajan matahari.
 3. Tenaga kerja yang dipekerjakan di usaha kecil “Budiasa” berjumlah 11 orang yang terdiri dari 4 orang tenaga *fulltime*, sedangkan 7 orang adalah pelajar yang hanya bisa bekerja paruh waktu sepulang sekolah. Sedangkan tenaga kerja di usaha kecil “Putra Pratiwi” sebanyak 10 orang, yang terdiri dari 2 orang tenaga *fulltime*, sedangkan 8 orang adalah pelajar pekerja paruh waktu. Karenanya baik di usaha kecil “Budiasa” maupun “Putra Pratiwi” sering tidak mampu memenuhi pesanan apabila menjelang hari raya karena banyaknya permintaan pesanan dan kurangnya tenaga kerja.
 4. Ruang produksi berlantaikan tanah, tidak teraturnya tata ruang produksi dan kurangnya perhatian pada unsur Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3).
 5. Proses produksimasih dilaksanakan dengan sangat sederhana yakni untuk membuat 12 jajan (sesuai dengan kapasitas wajan yang berdiameter 40cm) mitra perlu mencelup cetakan sebanyak 12 kali dan untuk proses menggoreng memakan waktu 3 menit. Setelah itu dimekarkan, didinginkan, dan dibungkus.
 6. Lembaran label di *photocopy*, kemudian digunting dan dibungkus bersama dengan jajan matahari.

7. Pemesan akan datang mengambil langsung jajan matahari dan menjualnya ke pasar.
8. Usaha kecil “Budiasa” dan “Putra Pratiwi” menjual jajan ini dengan harga Rp.400,00 per buah; sedangkan harga jajan ini di pasaran adalah Rp.500,00 per buah.
9. Belum adanya manajemen dan pembukuan dalam usaha ini, baik mengenai perencanaan produksi, pembelian bahan baku, pembayaran upah maupun penjualan.

Jajan matahari merupakan produk tradisional yang banyak di minta masyarakat tidak hanya sebagai persembahan dalam upacara (jajan banten), namun juga bisa sebagai camilan sehari-hari. Memang ada beberapa sentra usaha kecil yang memproduksi jajan banten di Kabupaten Klungkung, namun alasan memilih usaha kecil “Budiasa” dan “Putra Pratiwi” adalah karena produknya memiliki rasa yang paling istimewa yakni renyah dan enak. Sehingga, tingkat permintaan akan produk ini cukup tinggi walaupun dengan proses pengerjaan yang masih sangat sederhana karena terkendala oleh kondisi ruang produksi beserta kelengkapannya yang kurang memadai dan peralatan yang terbatas. Dengan adanya usaha kecil “Budiasa” dan “Putra Pratiwi” ini secara langsung dapat menyerap tenaga kerja yang putus sekolah dan juga membantu pelajar pekerja paruh waktu sehingga bisa mendapatkan tambahan penghasilan untuk biaya sekolah.

B. SUMBER INSPIRASI

Beberapa permasalahan utama yang dihadapi mitra dalam pengembangan

usahanya dan justifikasinya adalah sebagai berikut:

1. Proses pembuatan adonan

Untuk membuat adonan sebanyak 1 sak = 25 kg untuk diolah menjadi 2.500 jajan menggunakan baskom plastik dengan diameter 30 cm dan *mixer* kecil sehingga banyak adonan yang sering tumpah di pinggir baskom. Penggunaan *mixer* besar sudah pernah dilakukan namun karena daya putar yang cukup besar tidak sesuai dengan wadah takaran mengakibatkan adonan sering berceceran. Ketidakefisienan dalam pembuatan adonan akan berakibat pada jumlah jajan yang dapat dihasilkan. Selain itu, apabila adonan tidak pas atau merata maka jajan yang dihasilkan juga tidak akan renyah dan enak.

2. Kelebihan permintaan dan kurangnya tenaga kerja.

Kapasitas produksi harian dalam kondisi normal adalah 1,5 sak yang setara dengan 37,5 kg untuk diolah menjadi 3.750 jajan. Namun apabila menjelang hari raya pesanan bisa mencapai 2 sak atau setara dengan 5.000 jajan per hari. Mitra sering mengalami kelebihan permintaan. Hal ini terjadi karena sebagian besar dari tenaga kerjanya adalah pelajar pekerja paruh waktu. Selain itu, kendala utama muncul karena proses produksi yang masih sederhana memakan waktu yang lama. Proses produksi dimulai dari pembuatan adonan, menggoreng, memekarkan, mendinginkan, membungkus dan memasukkan label. Untuk membuat 12 jajan (sesuai dengan kapasitas wajan dengan diameter 40-48cm) mitra perlu mencelup cetakan sebanyak 12 kali dan untuk proses menggoreng

memakan waktu 3 menit. Selain itu, hanya ada 5 kompor yang dimiliki oleh usaha kecil “Budiasa” dan 3 kompor milik “Putra Pratiwi”. Karenanya, untuk memenuhi pesanan tenaga kerja sering dilemburkan. Namun, hal ini pun menimbulkan permasalahan baru bagi mitra, karena selain membayar uang lembur mitra juga harus menyediakan konsumsi tambahan.

3. Ketidakteraturan ruang produksi serta kurangnya perhatian pada unsur Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3) dan unsur keamanan pangan

Tata ruang produksi tidak teratur dan masih berlantaikan tanah. Proses produksi belum memperhatikan segi Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3). Hal ini terlihat dari peletakan kompor di lantai tanah yang hanya dikelilingi dengan potongan batu bata. Ketidakstabilan tata letak kompor ini sangat rawan kecelakaan, misalnya pekerja dapat terkena percikan minyak panas.

Selain itu, unsur keamanan pangan juga kurang diperhatikan. Tidak terdapatnya ruang (rak) penyimpanan bahan baku, produk jadi dan peralatan produksi serta meja produksi. Semua bahan baku dan peralatan diletakkan di lantai sehingga terlihat berantakan. Demikian juga dengan produk jadi yang siap dibungkus akan dimasukkan dulu ke dalam kresek besar menunggu datangnya tenaga kerja paruh waktu. Ketidakersediaan meja membuat pekerja harus melakukan proses pembungkusan beralaskan plastik.

Karena tata ruang produksi yang belum teratur dan belum memperhatikan unsur K3 dan unsur keamanan pangan mengakibatkan efektivitas dan efisiensi produksi belum terwujud.

4. Belum adanya manajemen dan pembukuan

Manajemen yang terkait dengan perencanaan produksi dan pembukuan usaha belum dilaksanakan. Pembelian bahan baku belum memiliki pencatatan (pembukuan); sama halnya dengan penjualan. Apabila ada pemesan datang maka uang hasil penjualan tidak melalui proses pencatatan (pembukuan) dan bisa langsung dibelanjakan untuk kebutuhan rumah tangga. Jadi, hingga saat ini belum dapat diketahui seberapa besar biaya produksi yang dikeluarkan selama sebulan, dan berapa keuntungan atau mungkin kerugian yang diperoleh dalam setiap bulannya.

C. METODE

Solusi yang ditawarkan untuk menyelesaikan permasalahan utama yang dihadapi oleh kedua usaha kecil ini adalah sebagai berikut:

1. Perbaikan dan penataan ulang ruang produksi dan kelengkapannya dengan mempertimbangkan unsur Keamanan dan Keselamatan Kerja (K3) dan SNI Higiene Tahun 2011.
 - a. Ruang produksi akan ditata ulang sesuai dengan urutan proses produksi, sehingga efisiensi dan efektivitas proses produksi bisa dilaksanakan. Area produksi milik usaha kecil “Budiasa” yang berlantaikan tanah dengan luas 4,50m x 4,60m dan milik usaha kecil “Putra Pratiwi” dengan luas 3,80m x 4,20m akan dirabat. Khusus area penggorengan, lantainya akan di *grass block* dan dibuatkan 8 tungku beton sebagai pelindung kompor sehingga tata letak kompor stabil. Pertimbangan menggunakan *grass block* di area penggorengan supaya percikan minyak mudah terserap dan area tidak menjadi licin. Hal ini sesuai dengan SNI Higiene (2011) yakni supaya lantai produksi mudah untuk didrainase dan dibersihkan. Sedangkan di area produksi lainnya akan di paving *block*.
 - b. Tembok sekitar ruang produksi akan direnovasi dan di pasang ring dengan panjang 19,1meter. Pembuatan tembok batako di ruang produksi sebelumnya tanpa pemasangan besi, sehingga ada beberapa batako yang roboh.
 - c. Keredanterpal sebagai pelindung dari hujan akan diperbarui.
 - d. Akan dipasang 2 titik lampu. Selama ini penerangan lebih mengandalkan sinar matahari. Dengan pemasangan lampu ini ruang produksi akan menjadi lebih terang, terutama jika lembur sedang dilakukan.
2. Pengadaan perlengkapan dan peralatan produksi
 - a. Karena serangkaian proses produksi banyak dilakukan dalam posisi duduk, maka kursi kayu yang nyaman sangat diperlukan. Untuk itu, kursi kayu spon akan dibuatkan dengan ukuran 60x40H20cm, sehingga pekerja bisa lebih nyaman dalam bekerja.
 - b. Meja produksi dengan ukuran 120x60H40cm akan dibuatkan untuk menunjang proses pembungkusan, sehingga proses pembungkusan tidak beralaskan plastik terpal lagi.
 - c. Rak penyimpanan berbahan besi dengan ukuran 150x60H120cm akan dibuatkan agar penyimpanan bahan baku, produk jadi, atau peralatan produksi lainnya bisa tertata lebih rapi, sehingga ruang produksi teratur.
 - d. Pengadaaan peralatan tambahan seperti *plastic box container* dengan ukuran 90x40H30cm sebagai wadah

penyimpanan jajan sementara menunggu proses pembungkusan dan baskom dengan diameter lebih besar yakni 45 cm untuk proses pembuatan adonan akan diberikan.

- e. Untuk meningkatkan kapasitas produksi, khususnya dalam sesi penggorengan, maka dibuatkan cetakan jajan dengan isian 4. Sebelumnya, dengan menggunakan cetakan isian 1, untuk membuat 12 jajan (sesuai dengan kapasitas wajan dengan diameter 40-48 cm) perlu mencelup cetakan sebanyak 12 kali. Namun dengan penggunaan cetakan isian 4 pekerja hanya perlu mencelup sebanyak 3 kali, sehingga proses produksi akan lebih cepat dan secara otomatis kapasitas produksi akan bertambah walaupun dengan jumlah penggunaan tenaga kerja tetap.
3. Pembelajaran manajemen dan proses pembukuan
 - a. Pelatihan dan pendampingan manajemen dan pembukuan akan diberikan setelah solusi atas permasalahan produksi dilakukan. Pelatihan yang akan diberikan meliputi proses pembuatan anggaran dan realisasi biaya, pencatatan inventaris, pembuatan rencana produksi, pencatatan pembelian bahan baku, pembayaran upah tenaga kerja, pembuatan laporan laba rugi dan neraca sederhana

D. KARYA UTAMA

Karya utama yang diterimakan kepada kedua usaha kecil ini terdiri dari aspek produksi dan aspek manajemen, sebagai berikut:

1. Penataan ruang produksi.

Perbaikan dan penataan ruang produksi untuk usaha kecil “Budiasa” dan “Putra Pratiwi” telah dilaksanakan.

Area produksi milik usaha kecil “Budiasa” yang berlantaikan tanah semula luasnya adalah 4,50m x 4,60m. Namun pemilik usaha ini melakukan sedikit perluasan area produksi yang akan dijadikan gudang dengan luas tambahan gudang adalah 2m x 5m. Pekerjaan yang sudah dilakukan pada ruang produksi “Budiasa” diantaranya yaitu:

- a. Melakukan pembersihan area produksi, pemasangan bouplank, bongkaran beton lantai, melakukan normalisasi lantai dengan urugan tanah dan urugan pasir cor. Area produksi sudah dirabat sehingga terlihat lebih bersih.
- b. Tungku beton sudah dibuatkan sebanyak 3 buah dengan pemasangan *paving grass block* di area tungku. Tujuan dari pemasangan *paving grass block* ini adalah agar minyak ceceran terserap di area paving sehingga lantai tidak menjadi licin. Tungku beton dirancang dengan membuat beberapa cekungan di bagian atas sehingga hawa panas yang berasal dari kompor bisa tersalurkan, sehingga wajan tidak mudah gosong. Sebelumnya, tungku yang dibuat hanyalah dari tumpukan batako sehingga posisi wajan kurang stabil dan cukup membahayakan tenaga kerja yang sedang melakukan proses penggorengan. Pembuatan tungku beton direncanakan sebelumnya adalah sebanyak 5 buah. Namun, karena adanya efisiensi produksi karena menggunakan cetakan jajan matahari dengan isian 3, sehingga disepakati hanya membuat 3 tungku.

Selain itu, alasan lainnya adalah untuk menghindari terlalu panasnya hawa di area produksi.



Gambar 5.1

Ruang produksi "Budiasa" sebelum proses perbaikan



Gambar 5.2

Proses perbaikan ruang produksi

c. Perbaikan dinding samping area produksi juga dilakukan. Sebelumnya, hanya terdapat satu kayu (yang bersambung) sebagai penyangga bangunan. Namun sekarang, kayu penyangga (yang bersambung) tersebut telah diganti dengan kolom balok (balok beton).

Di sepanjang dinding juga dipasangkan besi pengaman (ring balok).

d. Pengerjaan acian tembok di sekitar ruang produksi dan perbaikan instalasi listrik dengan memasang dua titik lampu untuk menambah penerangan selama bekerja.



Gambar 5.4

Kayu (yang bersambung) sebagai penyangga



Gambar 5.5

Perbaikan dinding dan pemasangan besi pengaman (ring balok)



Gambar 5.7
Pengerjaan acian tembok dan instalasi listrik



Gambar 5.8
Ruang produksi setelah perbaikan

- e. Dilakukan perbaikan atap di area pojok ruang produksi karena atap berlubang dan hanya ditutupi dengan selambar karung plastik (bekas karung tepung). Area produksi usaha kecil “Putra Pratiwi” memiliki luas 3,80m x 4,20m dirabat. Pekerjaan yang sudah dilakukan pada ruang produksi “Putra Pratiwi” diantaranya yaitu:
- f. Melakukan pembersihan area produksi dan merabat area produksi sehingga terlihat lebih bersih.
- g. Tungku beton sudah dibuatkan sebanyak 3 buah.
- h. Peninggian dinding di samping area produksi dilakukan dan tembok di sekitar ruang produksi sudah diaci.
- i. Pembuatan tangga menuju jalan masuk area produksi. Tangga yang ada sebelumnya hanya dari tumpukan batako.



Gambar 5.10
Atap berlubang yang ditutupi dengan karung plastik



Gambar 5.11



Gambar 5.12
Ruang produksi “Putra Pertiwi” sebelum
proses perbaikan

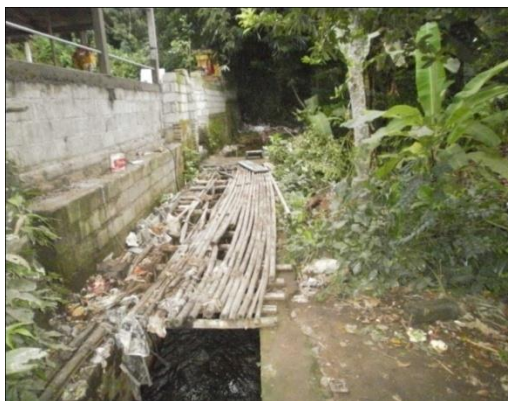


Gambar 5.13
Perbaikan ruang produksi dan
pembuatan tungku beton

a. Perbaikan Jalan Masuk

Pembuatan jalan masuk merupakan pekerjaan tambahan yang sebelumnya tidak terdapat di dalam proposal. Hal ini dilakukan karena jalan masuk

menuju ke usaha kecil yang terbuat dari bambu telah hancur, sehingga menyulitkan akses ke usaha kecil. Jalan masuk yang dibuat dengan rangka beton bertulang.



Gambar 5.15
Jalan masuk (jembatan) yang terbuat dari bambu



Gambar 5.16
Jembatan dengan rangka besi beton

2. Peningkatan kapasitas produksi
Kedua usaha kecil ini mengalami peningkatan produksi yang cukup signifikan. Hal ini disebabkan sejak digunakannya cetakan jajan matahari dengan isian 3. Sebelumnya, kedua usaha kecil ini hanya menggunakan cetakan jajan matahari isian 1 sehingga memakan waktu yang cukup lama

untuk menggoreng. Dengan menggunakan cetakan isian 3, sekali menggoreng akan menghasilkan 3 buah jajan, namun apabila menggunakan cetakan isian 1, sekali menggoreng hanya bisa menghasilkan sebuah jajan, dengan jangka waktu penggorengan yang sama.



Gambar 5.17
Cetakan isian 1



Gambar 5.18

Cetakan baru isian 3

Peningkatan ini terbukti ketika menjelang hari raya Galungan, total produksi yang mampu dilakukan oleh masing-masing usaha kecil ini adalah 7.500 buah perhari. Sebelumnya, rata-rata produksi kedua usaha kecil ini hanyalah 3.750 buah jajan perhari. Sehingga terjadi peningkatan kapasitas produksi sekitar 70% hingga 100%. Peningkatan kapasitas produksi yang signifikan ini juga didukung dengan efisiensi penggunaan tenaga kerja. Sebelumnya, pernah diujicoba menggunakan cetakan isian 4. Namun cetakan ini ternyata kurang ergonomis dan dirasa cukup berat oleh tenaga kerja. Oleh karena itu dibuatkan cetakan isian 3 yang cukup ergonomis.

3. Pelatihan Manajemen dan Pembukuan
Pelatihan dan pendampingan manajemen usaha kecil dan pembukuan sederhana mulai dilaksanakan pada Bulan September hingga Oktober sebanyak enam kali pertemuan. Pelatihan manajemen usaha kecil

mencakup pengelolaan usaha kecil dan permodalan yang merupakan permasalahan utama yang dihadapi kedua IRT. Selama ini, kedua IRT mengalami kesulitan permodalan disaat mendapat pesanan yang membludak yang rutin terjadi menjelang Hari Raya Galungan dan Kuningan atau hari raya lainnya. Peningkatan pesanan menjelang hari raya selalu diikuti dengan peningkatan harga bahan baku. Untuk memenuhi permintaan pelanggan, kedua IRT biasanya meminjam modal dari pelanggan. Karena terikat dengan pinjaman kepada pelanggan, maka kedua IRT tidak bisa menaikkan harga jajan dan mereka terpaksa harus menjual produk di bawah harga pasar. Solusi yang kami tawarkan untuk mengatasi hal ini adalah dengan menyarankan agar kedua IRT menjadi anggota koperasi simpan pinjam yang terdapat di Desa Dawan Kelod, sehingga mereka bisa memperoleh pinjaman modal tanpa harus terikat dengan pelanggan seperti yang selama ini terjadi. Selain itu, solusi juga kita berikan melalui pelatihan

pembukuan sederhana. Materi yang tercakup dalam pelatihan ini meliputi proses penghitungan harga pokok produk, pembuatan rencana produksi, pencatatan pembelian bahan baku, pencatatan inventaris, pembuatan laporan laba rugi dan neraca sederhana. Setelah dilakukan pelatihan, kedua IRT paham bagaimana cara menghitung harga pokok produk. Selama ini mereka hanya memperkirakan berapa banyak biaya yang mereka keluarkan sehingga harga jual yang mereka tetapkan juga belum pasti. Namun, setelah dilakukannya pelatihan ini, mereka baru mengetahui bahwa harga pokok produk yang terjadi adalah sebesar Rp.322,- per buah dan mereka menjual produk ke pelanggan dengan harga Rp.450,-. Namun, untuk pelanggan tertentu, mereka terpaksa melepas dengan harga jual sebesar Rp.400,-. Kedua IRT baru tersadar bahwa pendapatan yang mereka peroleh tidak berbeda jauh dengan biaya yang mereka keluarkan, terlebih lagi disaat ini ketika semua harga bahan baku mengalami kenaikan. Dengan memperoleh pengetahuan ini, kedua IRT menjadi lebih percaya diri atas produksi yang mereka lakukan dan percaya diri dalam berdiskusi kepada pelanggan mengenai penetapan harga jual. Pada akhirnya, kedua IRT paham bagaimana cara menghitung laba/keuntungan dalam satu periode tertentu dalam pembuatan laporan laba/rugi.

E. KESIMPULAN

Program pengabdian bagi masyarakat telah selesai dilaksanakan. Untuk aspek produksi, ruang produksi kedua IRT telah selesai dikerjakan. Perbaikan yang dilakukan meliputi perbaikan lantai, pengerjaan dinding, pembuatan tiga buah tungku beton di masing-masing IRT, perbaikan instalasi listrik, perbaikan atap dan perbaikan jalan masuk (jembatan) menuju IRT. Luas ruang produksi yang diperbaiki pada IRT “Budiasa” adalah 4,50m x 4,60m dengan penambahan area gudang seluas 2m x 5m; sedangkan luas ruang produksi yang diperbaiki pada IRT “Putra Pratiwi” adalah 3,80m x 4,20m. Untuk meningkatkan kapasitas produksi, dibuatkan cetakan isian tiga sebanyak delapan buah. Kedua IRT juga diberikan *box container* dan baskom masing-masing dua buah serta dibuatkan rak penyimpanan dengan ukuran 150x60H120cm dan meja produksi dengan ukuran 120x60H40cm. Tujuan diberikannya rak penyimpanan dan meja produksi ini adalah supaya proses pembungkusan jajan tidak dilakukan di lantai lagi dan produk selesai dikemas bisa ditaruh dalam rak penyimpanan, demikian juga dengan bahan baku pembuatan jajan dan peralatan produksi lainnya. Sehingga ruang produksi dapat tertata dengan lebih baik. Untuk kenyamanan bekerja, dibuatkan kursi kecil dengan berlapis spon. Sedangkan dari aspek manajemen, pelatihan dan pendampingan pembukuan sederhana telah dilakukan yang meliputi proses penghitungan harga pokok produk, pembuatan rencana produksi, pencatatan pembelian bahan baku, pencatatan inventaris, pembuatan laporan laba rugi dan neraca sederhana serta pengelolaan usaha kecil.

F. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Setelah dilakukannya perbaikan, ruang produksi kedua IRT menjadi lebih bersih dan tertata dengan rapi. Pembuatan tungku beton memberikan manfaat yang cukup besar dari segi keamanan kerja karena posisi wajan menjadi lebih stabil sehingga mengurangi resiko kecelakaan kerja. Dengan dibuatkan cetakan isian tiga, terjadi peningkatan kapasitas produksi yang cukup signifikan yaitu sebesar 70% hingga 100%. Peningkatan produktivitas ini diiringi dengan peningkatan efisiensi waktu pengerjaan dan penggunaan tenaga kerja. Misalnya, untuk membuat sembilan buah jajan, dengan cetakan isian satu akan dibutuhkan dua tenaga kerja dengan lama waktu pengerjaan 27 menit; namun dengan menggunakan cetakan isian tiga dibutuhkan dua orang tenaga kerja dengan lama waktu pengerjaan 9 menit. Proses pengemasan produk yang sebelumnya dilakukan di lantai tanah dengan beralaskan plastik / terpal sekarang sudah dilakukan di atas meja produksi dan setelah produk dikemas dimasukkan ke dalam *box container* dan ditempatkan di rak penyimpanan. Bahan baku dan peralatan produksi lainnya setelah digunakan juga diletakkan di rak penyimpanan dengan rapi. Dari aspek manajemen, telah dilakukan pelatihan dan pendampingan manajemen pengelolaan usaha kecil dan pembukuan sederhana. Kedua pemilik IRT akhirnya paham akan pentingnya cara menghitung harga pokok produk yang akan berimbas pada penetapan harga jual dan penentuan laba/keuntungan. Selain itu, untuk mengatasi masalah permodalan, kedua IRT berniat untuk mulai menjadi anggota koperasi simpan pinjam di Desa Dawan Kelod untuk menghindari keterikatan

mereka pada pinjaman modal dari pelanggan. Kedua pemilik usaha kecil ini bersyukur atas kegiatan pengabdian yang telah dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional, *Rekomendasi Nasional Kode Praktis-Prinsip Umum Higiene Pangan*, CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003, IDT; 2011.
- Dinas Koperasi UKM Perindag Kabupaten Klungkung, *Klungkung Dalam Angka 2012: Perindustrian*, 2012;hal.182.
- Pemerintah Kabupaten Klungkung 2013, <http://www.klungkungkab.go.id/index.php/profil/15/Kondisi-Geografis>, accessed on 05 April 2013.

PERSANTUNAN

Kegiatan Pengabdian Masyarakat (IbM) ini tidak akan dapat terlaksana dengan baik tanpa bantuan dan kerjasama dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan berharga ini kami hendak menyampaikan ucapan terima kasih kami kepada: (1) Dirjen DIKTI – Kemendiknas atas hibah pengabdian yang telah dipercayakan kepada kami; (2) LPPM Unmas Denpasar dan Prof. Sundani Nurono Soewandhi atas bimbingan dan pengarahannya sehingga kegiatan ini bisa terlaksana dengan baik; dan (3) kedua mitra yakni ‘Budiasa’ dan ‘Putra Pratiwi’ dan Made Suadnyana, ST. atas kerjasama dan partisipasinya dalam kegiatan pengabdian ini; serta untuk anggota tim pelaksana, terima kasih atas kekompakan dan kerjasamanya dan tetap semangat untuk melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat berikutnya!